

LINEE DI INDIRIZZO

per la gestione delle attività preliminari alla certificazione e per il rilascio della certificazione per l'esportazione di prodotti alimentari di Origine Animale da parte dei Servizi Veterinari della Regione Emilia - Romagna.

Parte II – Latte e Prodotti a base di Latte (PBL)

Moduli e Documenti per la pre certificazione e la gestione della tracciabilità di filiera dei prodotti di O.A. destinati all'export PP.TT



Testo elaborato dal Gruppo Regionale Export paesi Terzi

Giugno 2022

Gruppo Regionale Export Paesi Terzi

Coordinatore del gruppo

Dott. Marco Pierantoni

hanno collaborato al documento

Dott. Stefano Benedetti ausl Modena

D.ssa Monica Giannino ausl Modena

D.ssa Elisa Raschi ausl Reggio Emilia

SOMMARIO

1. Introduzione
2. Oggetto
3. Scopo
4. Campo di applicazione
5. Normativa di riferimento
6. Definizioni e Acronimi
7. Certificazione sanitaria per l'esportazione PP.TT. di Alimenti di O.A. (latte e PBL)
8. Fonti di acquisizione delle informazioni (latte e PBL)
9. Filiera di trasmissione delle informazioni (latte e PBL)
10. Note conclusive
11. Principi generali per il rilascio delle attestazioni/certificazioni (latte e PBL)
12. Moduli di riferimento per la certificazione LATTE E PBL

Istruzioni per la lettura

Seguendo l'indice delle Linee di Indirizzo Parte I (carne e Prodotti a Base di Carne), nel presente documento sono state inserite le integrazioni ai diversi capitoli con specifici riferimenti al settore del Latte e dei prodotti derivati del latte.

1. Introduzione

Il presente documento (Parte II – Latte e Prodotti a base di Latte (PBL)) si propone di integrare la precedente Linea di Indirizzo regionale (Parte I – Carni e Prodotti a base di Carne (PBC)), fornendo anche per il settore del latte e dei prodotti a base di latte indicazioni pratiche condivise per gestire lo scambio, tra Servizi Veterinari delle diverse AUSL della Regione Emilia-Romagna, delle informazioni necessarie all'emissione dei certificati sanitari Export da parte della A.C. (attestazioni/certificazioni di tracciabilità).

2. Oggetto

Vedi LINEE DI INDIRIZZO (Parte I – Carni e prodotti a base di carne)

3. Scopo

Ultimamente le problematiche relative all'export di Latte e Prodotti a base di latte verso Paesi Terzi, si sono ampliate a tipologie di prodotti diverse dalle tradizionali (latte liquido, formaggi e altre produzioni del caseificio), fino a coinvolgere i gelati, i prodotti semilavorati per l'industria del gelato e l'ingredientistica a base di derivati del latte per l'industria alimentare, rendendo quindi più difficile il reperimento delle attestazioni / certificazioni di tracciabilità.

4. Campo di applicazione

Vedi LINEE DI INDIRIZZO (Parte I – Carni e prodotti a base di carne)

5. Normativa di riferimento

Vedi LINEE DI INDIRIZZO (Parte I – Carni e prodotti a base di carne)

6. Definizioni e Acronimi

Vedi LINEE DI INDIRIZZO (Parte I – Carni e prodotti a base di carne)

7. Certificazione sanitaria per l'esportazione PP.TT. di Alimenti di O.A.

7.1. Modelli di certificati (Latte e PBL)

Vedi LINEE DI INDIRIZZO (Parte I – Carni e prodotti a base di carne)

Per alcune tipologie di prodotti (PBC e PBL) il Ministero della Salute aveva proposto modelli di certificazione "generica", che però dovrebbero essere adottati dalle ACL tenendo conto delle effettive richieste del PP.TT., diversamente gli stessi possono prevedere attestazioni specifiche di difficile reperimento. In queste situazioni si suggerisce quindi di utilizzare il **modello generico** di cui all'**Allegato 4**, che è stato predisposto dal gruppo regionale, adattando quello recentemente

proposto dal Ministero della Salute per i prodotti composti e in base al quale si può certificare la rispondenza dei prodotti esportati ai requisiti comunitari, che spesso sono riconosciuti come equivalenti dai Paesi Terzi.

È altrettanto vero però che questa certificazione estremamente semplificata non viene sempre accettata da tutti i Paesi Terzi e diventa quindi necessario integrarla con altre dichiarazioni più specifiche.

7.2. Ciclo di richiesta – emissione di un certificato export PP.TT. per Alimenti di O.A.

Vedi LINEE DI INDIRIZZO (*Parte I – Carni e prodotti a base di carne*)

7.3. Requisiti e modalità di compilazione dei certificati ufficiali per l'esportazione

Vedi LINEE DI INDIRIZZO (*Parte I – Carni e prodotti a base di carne*)

8. Fonti di acquisizione delle informazioni (latte e PBL)

In analogia a quanto già riportato nella linea guida parte I (Carne e PBC), anche nel caso del latte e prodotti a base di latte può essere necessaria, ai fini dell'emissione dei certificati export, l'acquisizione di informazioni di carattere sanitario dagli allevamenti agli impianti di prima lavorazione del latte, così come nel trasferimento dei prodotti/semilavorati tra i diversi stabilimenti di trasformazione.

Nella **Tabella (Allegato 1)** è riportata la **lista dei certificati concordati** attualmente in vigore e, per ciascuno di questi, sono stati evidenziati i requisiti specifici previsti sia in materia di sanità animale che di sicurezza alimentare, i quali necessitano di pre-certificazione a cura degli anelli a monte della filiera produttiva.

Per gli altri requisiti riportati nei certificati sanitari, in base a quanto previsto dalle "Linee Guida Operative per l'attività di certificazione per l'esportazione di animali e prodotti verso Paesi terzi da parte delle A.C. – Ministero della Salute prot. 46272 del 5 dicembre 2016" e per le considerazioni condivise a livello regionale e riportate in questo documento, non si ritiene necessario prevedere specifiche dichiarazioni di tracciabilità.

Per quanto riguarda la trasmissione di **informazioni sanitarie dagli allevamenti agli impianti di trasformazione**, si propone di sostituire lo schema di modello trasmesso dalla nota Ministeriale 4706-P del 28/09/2010, con l'Attestazione sanitaria integrativa Latte da allevamento (**Allegato 2**). Questa dovrà essere utilizzata unicamente ai fini dell'export verso i paesi indicati (REPUBBLICA POPOLARE CINESE, FEDERAZIONE RUSSA, MAROCCO, NUOVA CALEDONIA, SERBIA, VIETNAM), per i quali in base all'allegato 1 sono previsti requisiti sanitari specifici in materia di Sanità Animale.

Per quanto riguarda invece la trasmissione di **informazioni sanitarie tra impianti di trasformazione/deposito**, si propone di utilizzare il Modulo di cui all' **Allegato 3**, ai fini della successiva emissione del certificato export finale.

Il documento può essere utilizzato in accompagnamento ad ogni spedizione tra i singoli OSA, oppure, in caso di stabilimenti appartenenti allo stesso gruppo o con scambi commerciali continuativi, lo stesso può essere utilizzato anche in forma cumulativa per lotti omogenei di produzione.

Nota:

Nel corso degli ultimi anni si è particolarmente sviluppata l'esportazione verso Paesi Terzi di gelati e semilavorati per l'industria alimentare, destinati al settore della pasticceria e gelateria. Alcuni Paesi Terzi inquadrano queste referenze all'interno dei prodotti a base di latte veri e propri, richiedendo per tanto l'utilizzo dei certificati specifici, per i quali si rimanda a quanto sopra riportato. In altri casi le stesse vengono considerate generalmente come prodotti composti, per i quali possono essere richieste garanzie sanitarie specifiche per le componenti di origine animale.

Nell'ambito della certificazione di latte e PBL spesso vengono richieste **attestazioni** relative a parametri del prodotto, che in realtà sono **direttamente desumibili dai requisiti previsti dalla normativa vigente e/o dai relativi disciplinari di produzione**.

Si forniscono alcuni esempi per i quali il veterinario certificatore non deve richiedere attestazioni specifiche e/o pre-certificazioni:

1. Requisiti relativi parametri igienico-sanitari della materia prima (carica batterica, cellule somatiche), questi possono essere sottoscritti sulla base dei criteri applicabili al latte crudo e al colostro definiti dal Reg. (CE) 853/2004 (dal momento che non sono più autorizzate lavorazioni in deroga per alcuni prodotti D.O.P.);
2. Requisiti chimici (residui di farmaci, contaminanti, pesticidi) o microbiologici relativi all'applicazione del Reg. (CE) 2073/2005; che sono implicitamente soddisfatti in quanto lo stabilimento di trasformazione è registrato o riconosciuto ai sensi del Reg (CE) 852-853/2004, soggetto a controllo ufficiale ai sensi del Reg. (CE) 625/2017 e dal fatto che sul territorio vengano applicati Piani di controllo nazionali (PNR, PNAA, radioattività) e regionali, nonché dal Piano di autocontrollo aziendale;
3. Requisiti relativi alla somministrazione di sostanze estrogene e ormonali naturali o sintetiche, preparati tireostatici o ormoni della crescita; sulla base delle Note Ministero della Salute DGISAN 1900 del 06/04/2011, DGISAN 23616 del 07/06/2016 e DGISAN 4706 del 28/09/2010 questi si possono ritenere soddisfatti dal momento che, in base alla normativa di riferimento, tale attività può essere eseguita con finalità terapeutiche nel rispetto dei relativi tempi di sospensione; i piani di farmacovigilanza garantiscono inoltre il rispetto di tali requisiti;
4. Requisiti già previsti nei disciplinari dei consorzi di tutela per prodotti DOP e IGP (approvati a livello comunitario), quali l'origine della materia prima, la provenienza da allevamenti ufficialmente indenni, la presenza/assenza di additivi, eventuali trattamenti termici sul prodotto, possono essere implicitamente dedotti dall'appartenenza del prodotto al consorzio stesso
5. Alcuni prodotti prevedono delle denominazioni di vendita specifiche che fanno riferimento proprio alla tipologia di trattamento termico subito dal prodotto stesso (Es LATTE PASTORIZZATO, LATTE UHT, ecc). Anche In questi casi si ritiene superflua la richiesta di ulteriori attestazioni relative al trattamento subito
6. Per la produzione di prodotti a base di latte ottenuti a partire dal latte crudo il Reg CE 853/2004 prevede specificamente che la materia prima sia ottenuta esclusivamente da allevamenti indenni da Brucellosi (BRC) e ufficialmente indenni da Tubercolosi (TBC). Al fine di garantire i requisiti di sicurezza alimentare richiesti dai Paesi Terzi, tali prodotti vengono sottoposti ad una stagionatura di almeno 60 giorni in condizioni di temperatura e umidità controllate. Per queste tipologie di prodotti non è quindi necessario richiedere garanzie ulteriori relativamente allo stato sanitario degli allevamenti di origine del latte.

8.1. Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate

Uno degli aspetti più controversi nell'ambito della certificazione del latte e PBL è quello legato ai trattamenti termici applicati alla materia prima latte nel corso del processo produttivo.

A meno che il certificato di esportazione concordato non richieda esplicitamente di selezionare una tipologia di trattamento in relazione al rapporto tempo/temperatura (ex Corea del SUD e GIAPPONE), si ritiene che, in aderenza al documento Codex Alimentarius (CXC 57/2004) "*CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR MILK AND MILK PRODUCTS (aggiornamento 2009)*", il requisito relativo all'avvenuta pastorizzazione sia sempre soddisfatto quando viene dichiarato, *così come riportato nell'Allegato 3*, che: "*Il latte o il latte che ha dato origine ai prodotti lattiero-caseari è stato sottoposto a pastorizzazione o qualsiasi combinazione di misure con prestazioni equivalenti descritte nel Codex Alimentarius – "Codice delle prassi igieniche per il latte e i prodotti lattiero-caseari", che garantiscono la sicurezza del prodotto*"

Codex Alimentarius (CXC 57/2004) "CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR MILK AND MILK PRODUCTS (aggiornamento 2009)

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/> (rif)

Di seguito vengono elencati alcuni tipici esempi di misure biocide per il controllo dei microrganismi:

- **Centrifugazione:** Rimozione dal latte delle cellule batteriche ad alta densità tramite l'utilizzo della forza centrifuga. Risulta particolarmente efficace nei confronti delle cellule batteriche ad alta densità, soprattutto spore batteriche e cellule somatiche.
- **Sterilizzazione commerciale:** Applicazione del calore ad alta temperatura per un tempo sufficiente a rendere il latte o i prodotti a base di latte commercialmente sterili, in questo modo i prodotti risultano sicuri e microbiologicamente stabili a temperatura ambiente.
- **Microflora competitiva:** Riduzione del numero di microrganismi indesiderabili tramite abbassamento del PH, consumo dei nutrienti e produzione di sostanze antibatteriche (come nisina, altre batteriocine e perossido di idrogeno). Solitamente questo tipo di misure di controllo vengono applicate scegliendo delle colture starter. L'efficacia viene determinata da diversi fattori come la velocità, l'entità di abbassamento e le variazioni del livello di PH.
- **"Cottura" delle cagliate:** Consiste nell'applicazione del calore alle cagliate, prevalentemente per motivi tecnologici. L'applicazione del calore ha un'intensità minore rispetto alla termizzazione, ma stressa i microrganismi, che in questo modo diventano più sensibili alle altre misure di controllo microbiologico.
- **Trattamento con energia elettromagnetica:** L'energia elettromagnetica si genera a partire da campi elettrici ad alto voltaggio, che alternano la loro frequenza milioni di volte al secondo (< 108MHz). Esempi sono l'energia a microonde (effetto termico), l'energia a radiofrequenza (effetto non termico) o gli impulsi ad alto campo elettrico (10-50kV, effetto non termico). Il trattamento distrugge le cellule attraverso la formazione di porosità nella parete cellulare, che si generano a seguito di modifiche elettriche nella membrana cellulare.

- **Trattamento ad alte pressioni:** Applicazione di una elevata pressione idrostatica per danneggiare irreversibilmente le membrane delle cellule vegetative.
- **Microfiltrazione:** Rimozione delle cellule batteriche, colonie e cellule somatiche mediante il recircolo attraverso un micro filtro. Normalmente una porosità di ~0.6–1.4 micron è sufficiente per separare la maggior parte dei batteri. Può essere applicato in sinergia con il trattamento termico.
- **Pasteurizzazione:** Applicazione del calore al latte e ai prodotti a base di latte liquidi, che porta ad una riduzione del numero di microrganismi patogeni ad un livello tale da non costituire un rischio significativo per la salute.
- **Luce pulsata ad elevata intensità:** L'applicazione (ad esempio su materiale di imballaggio, attrezzature e acqua) di impulsi luminosi a banda larga ad alta intensità di lunghezze d'onda nello spettro ultravioletto, visibile e infrarosso (~20 000 volte la luce solare) per distruggere i microrganismi. A causa dell'impossibilità di penetrare sostanze non trasparenti, la tecnologia è efficace solo contro le superfici, ad esempio nella rimozione del biofilm e può quindi prevenire la contaminazione incrociata.
- **Stagionatura (maturazione):** Trattenimento del prodotto per un certo periodo di tempo a temperatura e in condizioni, tali da determinare le modifiche biochimiche e fisiche tipiche del formaggio in questione. Quando viene applicato come misura di controllo microbiologico, il complesso sistema multifattoriale che si sviluppa nel formaggio (PH, flora antagonista, riduzione della attività dell'acqua, metabolismo delle batteriocine e acidi organici) viene utilizzato per influenzare il microambiente del prodotto e conseguentemente la relativa composizione della microflora presente.
- **Termizzazione:** Applicazione sul latte di un trattamento termico di intensità minore rispetto alla pasteurizzazione, con l'obiettivo di ridurre il numero di microrganismi. Solitamente è attesa una riduzione generale di 3 – 4 log. I microrganismi che sopravvivono subiscono uno stress da calore e diventano conseguentemente più vulnerabili alle successive misure di controllo microbiologico

9. Filiera di trasmissione delle informazioni (latte e PBL)

In analogia a quanto già in essere per carni e prodotti a base di carne, anche nel settore del latte e dei prodotti a base di latte alcuni Paesi Terzi prevedono la predisposizione di liste positive di impianti abilitati.

Nel caso in cui il certificato di esportazione preveda l'indicazione unicamente dello stabilimento che ha effettuato l'ultima trasformazione sostanziale, con applicazione del proprio marchio di identificazione sul prodotto o confezione, si ritiene che i requisiti di filiera siano garantiti dal fatto che il prodotto esportato riporti chiaramente il marchio di identificazione di uno stabilimento presente in lista; i requisiti igienico sanitari del prodotto e quelli di sanità animale dovranno invece essere garantiti lungo tutta la filiera.

In generale si ritiene che debbano essere inseriti nella lista export tutti gli impianti per i quali il certificato richieda l'indicazione dei relativi riferimenti.

10. Note conclusive

Vedi LINEE DI INDIRIZZO (*Parte I – Carni e prodotti a base di carne*)

11. Principi generali per il rilascio delle attestazioni/certificazioni (latte e PBL)

In Allegato 1 viene riassunto il lavoro svolto dal gruppo regionale export che ha analizzato tutti i certificati concordati attualmente in vigore con i diversi Paesi Terzi relativamente ai requisiti di Sanità animale e Sicurezza alimentare. Per ciascuno di questi sono stati riportati i requisiti per i quali sicuramente si ritiene ad oggi necessaria l'emissione di una attestazione di tracciabilità a cura degli anelli a monte della filiera. Per quanto riguarda quindi le movimentazioni intraregionali di latte e prodotti a base di latte si ritengono le stesse esaustive ai fini della sottoscrizione dei certificati export.

12. Moduli di riferimento per la certificazione LATTE E PBL

Al fine di uniformare la modulistica in uso presso le varie AUSL e per facilitare il lavoro degli operatori coinvolti nelle attività di certificazione a livello regionale, si propongono i modelli sotto riportati:

- ATTESTAZIONE SANITARIA INTEGRATIVA LATTE DA ALLEVAMENTO (allegato 2)
- CERTIFICATO DI TRASFERIMENTO E TRACCIABILITA' LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE TRA IMPIANTI DI PRODUZIONE/DEPOSITO (allegato 3)
- CERTIFICATO SANITARIO PER L'ESPORTAZIONE DI LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE DESTINATI AL CONSUMO UMANO (allegato 4)

TABELLA ANALISI REQUISITI SANITARI PER LA CERTIFICAZIONE DEL LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE DESTINATI ALL'ESPORTAZIONE VERSO I PAESI TERZI

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
ALGERIA	AL-L01	Certificato sanitario per l'esportazione di latte e prodotti lattieri verso l'Algeria	//	5. I prodotti riportati nel presente certificato sono stati sottoposti ad analisi microbiologiche e sono conformi alle norme sanitarie e di qualità. I piani di controllo del produttore consentono di rispondere ai seguenti criteri microbiologici: Type de produit: ... Tipologia di prodotto: Critères/Criteri n c m
ARGENTINA	AR-L01	Certificato sanitario zoosanitario per l'esportazione di latte, prodotti a base di latte delle specie bovina e bufalina verso l'Argentina	//	//
BOSNIA-ERZEGOVINA	BiH-L 01	Certificato sanitario per l'esportazione in Bosnia ed Erzegovina di prodotti lattiero caseari ottenuti da latte crudo	//	//
BOSNIA-ERZEGOVINA	BiH-L 02	Certificato sanitario per i prodotti lattiero-caseari destinati al consumo umano da esportare nella Bosnia-Erzegovina	//	//
BOSNIA-ERZEGOVINA	BiH-L 03	Certificato sanitario per i prodotti lattiero-caseari ottenuti da latte di vacca, pecora, capra e bufala destinati al consumo umano da esportare nella Bosnia-Erzegovina	//	Il 1 (b) è stato sottoposto o è stato prodotto a partire da latte crudo che ha subito un processo di pastorizzazione che ha coinvolto un unico trattamento termico, con un effetto termico almeno equivalente a quello raggiunto mediante pastorizzazione a non meno di 72°C per 15 secondi, e, laddove possibile, sufficiente ad assicurare una reazione negativa a un test di fosfatasi alcalina applicata dopo il trattamento termico <i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i>
BOSNIA-ERZEGOVINA	BiH-L 04	Certificato sanitario per l'esportazione di latte crudo nella Bosnia -Erzegovina	//	//
BRASILE	BR-LT-21	Certificato sanitario per l'esportazione di latte e prodotti a base di latte verso il Brasile	//	Stabilimento iscritto in lista Brasile. 17.I (f) Il latte o il latte che ha dato origine ai prodotti lattiero-caseari è stato sottoposto a pastorizzazione o qualsiasi combinazione di misure con prestazioni equivalenti descritte nel Codex Alimentarius - Codice delle prassi igieniche per il latte e i prodotti lattiero-caseari, che garantiscono la sicurezza del prodotto. (g) Nel caso di formaggi a base di latte non sottoposti a pastorizzazione o altri trattamenti termici, che assicurano la fosfatasi residua negativa, sono stati sottoposti a un processo di maturazione a una temperatura superiore a 5 ° C, per un periodo non inferiore a 60 giorni. <i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i>

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
CILE	CL-L01	Certificato sanitario per l'esportazione di latte e prodotti a base di latte verso il Cile	//	Stabilimento iscritto in lista Cile 2.2 Il latte è stato pastorizzato. 2.3 I derivati del latte, la panna, il siero di latte, liquido o in polvere, il burro, l'olio di burro, la caseina, i caseinati, le proteine e altri derivati, sono stati lavorati con latte pastorizzato. 2.4 I formaggi sono stati lavorati con latte pastorizzato, oppure, sono stati sottoposti a processo di stagionatura di almeno 60 giorni, dal..... al di..... (indicare la data)
COREA DEL SUD	KOR-L05	Nuovo certificato per l'esportazione di prodotti a base di latte e gelato verso la Corea del Sud	//	<ul style="list-style-type: none"> ▪Tipo di trattamento (spuntare quello applicato) 1. LTLT : 63~65°Cfor 30minutes(1,800seconds) or equivalent heat treatment <input type="checkbox"/> 2. LTLT : 65~68°Cfor 30minutes(1,800seconds) or equivalent heat treatment (only to milk creams) <input type="checkbox"/> 3.LTLT :68.5°Cfor 30minutes(1,800seconds) or equivalent heat treatment(only to ice creams and ice cream mix) <input type="checkbox"/> 4. HTST : 72~75°Cfor 15-20 seconds or equivalent heat treatment <input type="checkbox"/> 5. HTST : 74~76°Cfor 15-20 seconds or equivalent heat treatment (only to milk creams) <input type="checkbox"/> 6. UHT : 130~150°Cfor 0.5-5seconds or equivalent heat treatment <input type="checkbox"/> 7. Other : 2°C or higher for cured cheese cured over 60 days or ____°Cfor ____seconds(minutes) <input type="checkbox"/> 8. Countries not recognized as a FMD free country by OIE : HTST (____°C____seconds) <input type="checkbox"/> or UHT (____°C____seconds) <input type="checkbox"/> and if pH of raw milk is 7.0 or higher, 2times of HTST <input type="checkbox"/> 9. Formaggio o prodotto lattiero-caseario trasformato a base di latte crudo stagionato per almeno 60 giorni a una temperatura non inferiore a 2°C<input type="checkbox"/>
EMIRATI ARABI UNITI	EAU-L01	Certificato veterinario per l'esportazione di latte e prodotti a base di latte dall'Italia verso gli Emirati Arabi Uniti	//	//
FEDERAZIONE RUSSA	RU-L01	Certificato veterinario per latte e prodotti a base di latte, derivati da animali bovini, ovini o caprini, destinati all'esportazione dall'UE verso la Federazione Russa	<p>4.2 il latte proviene da un'azienda ufficialmente indenne da brucellosi (B. abortus e B. melitensis), e tubercolosi</p> <p><i>Richiede tracciabilità specifica solo per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente.</i></p> <p><i>Per i prodotti a partire da latte crudo il requisito è coperto dalle norme UE</i></p>	Tutti gli stabilimenti devono essere iscritti in lista 4.4 Il latte, utilizzato nella preparazione dei prodotti derivati, è stato sottoposto a trattamenti adeguati sufficienti a rimuovere microrganismi patogeni pericolosi per la salute degli animali e dell'uomo. I prodotti a base di latte sono stati trattati in modo tale da assicurare l'assenza di organismi patogeni viventi. per la salute degli animali e dell'uomo
GIAPPONE	JP-L01	Certificato veterinario per l'esportazione di latte e prodotti a base di latte verso il Giappone	//	<p>Punto C</p> <p>latte crudo e/o prodotti a base di latte ottenuti da latte crudo raccolto solo nel Paese esportatore (Italia) e/o in uno dei Paesi elencati, e che è stato prodotto, confezionato e stoccato solo nel paese esportatore (Italia) e/o in uno dei Paesi elencati O</p> <p>Gli ingredienti derivati dal latte impiegati nella produzione dei prodotti a base di latte originano nel Paese esportatore (Italia) e/o sono stati importati legalmente nel Paese esportatore (Italia).</p>

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
				<p>AND / E</p> <p>è stato applicato un trattamento in grado di inattivare il virus aftoso secondo uno dei seguenti metodi: trattamento UHT dell'alimento in forma liquida a una temperatura non inferiore a +132°C per almeno un secondo trattamento di pastorizzazione (HTST) dell'alimento in forma liquida a una temperatura di 72°C per almeno 15 secondi (per alimenti con pH inferiore a 7.0) doppio trattamento di pastorizzazione (HTST) dell'alimento in forma liquida a una temperatura di 72°C per almeno 15 secondi (per alimenti con pH superiore a 7.0) mantenimento del pH inferiore a 6 per almeno un'ora applicazione di un metodo di inattivazione avente effetto equivalente a quelli sopra riportati approvato dal Paese esportatore</p>
KOSOVO	KS-L 01	Certificato sanitario per prodotti a base di latte destinati al consumo umano da importare nella Repubblica del Kosovo dai paesi o aree di cui all'Allegato I, Colonna C del presente Regolamento	//	<p>Punto II.1.b):</p> <p>In caso di prodotti a base di latte ottenuti da latte crudo vaccino, di pecora, di capra e di bufala, prima dell'importazione nel territorio della Repubblica del Kosovo, sono stati sottoposti a: un processo di sterilizzazione atto al raggiungimento di un valore F0 pari o superiore a tre; un trattamento a temperatura ultra-elevata (UHT) a 135 °C unito a un periodo di riposo idoneo; un trattamento di pastorizzazione di breve durata ad alta temperatura (HTST) a 72 °C per almeno 15 secondi, applicato due volte al latte con un pH pari o superiore a 7,0, che abbia fatto ottenere, se del caso, una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina eseguito immediatamente dopo il trattamento termico un trattamento con effetto di pastorizzazione equivalente al punto (iii) che abbia fatto ottenere, se del caso, una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina eseguito immediatamente dopo il trattamento termico;/ un trattamento HTST con pH inferiore a 7,0; un trattamento HTST combinato con un altro trattamento fisico abbassando il pH a un valore inferiore a 6 per un'ora con calore aggiuntivo fino a 72 °C o più, combinato con essiccazione</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
KOSOVO	KS-L 02	Certificato sanitario Per prodotti a base di latte ottenuti dal latte crudo destinati al consumo umano da importare nella Repubblica del Kosovo dai paesi o loro aree indicati nella lista autorizzata di cui all'Allegato I, Colonna A	//	<p>Punto II.2.c) è stato ottenuto da latte crudo non sottoposto ad alcun trattamento termico né trattamento fisico o chimico durante il processo di produzione</p> <p><i>Si ritiene che questa voce faccia riferimento al fatto che i prodotti non siano stati sottoposti ai trattamenti di cui al certificato KS-L01 e KS-L03 che è invece specifico per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente</i></p>
KOSOVO	KS-L 03	Certificato sanitario per prodotti a base di latte ottenuti da latte vaccino, di pecora, di capra e di bufala destinati al consumo umano da importare nella Repubblica del Kosovo dai paesi elencati nella Colonna B, Allegato I del presente Regolamento	//	<p>Punto II.1.b):</p> <p>Sono stati sottoposti a un trattamento o sono stati prodotti con latte crudo che ha subito un trattamento termico equivalente al processo di pastorizzazione a non meno di 72 °C per 15 secondi e, se del caso, sufficiente ad assicurare una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina applicato immediatamente dopo il trattamento termico.</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
INDIA	IN-L01	Certificato veterinario per l'importazione in India di latte e prodotti a base di latte	//	<p>Punto II b): Il prodotto lattiero-caseario non è stato fabbricato con caglio animale</p> <p>Punto III 2): Il latte è stato trattato ad una temperatura in grado di distruggere agenti causali di Tubercolosi, Listeriosi, Paratubercolosi, Febbre Q e Brucellosi</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
MACEDONIA	RMN-L01	Certificato sanitario per i prodotti lattiero-caseari derivati dal latte di vacche, pecore, capre e bufali destinati al consumo umano da paesi terzi o parti di essi autorizzati nella colonna B, parte 7, dell'Allegato VI del Libro delle regole * o equivalente colonna B, allegato I del Regolamento (UE) n. 605/2010 destinati all'importazione nella Repubblica della Macedonia del Nord	//	<p>II.1.b è stato trattato o è stato prodotto a partire da latte crudo a che è stato sottoposto a un trattamento di pastorizzazione che comporta un singolo trattamento termico con un effetto di riscaldamento almeno equivalente a quello ottenuto da un processo di pastorizzazione di almeno 72 ° C per 15 secondi e, ove applicabile, sufficiente a garantire una reazione negativa a un test di fosfatasi alcalina effettuata immediatamente dopo il trattamento termico</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
MACEDONIA	RMN-L02	Certificato sanitario per i prodotti lattiero-caseari derivati dal latte crudo destinati al consumo umano da paesi terzi o parti di essi autorizzati nell'allegato 6, parte 7, colonna A del Libro delle Regole * o nell' equivalente colonna A, allegato I del Regolamento (UE) n. 605/2010 destinati all'importazione nella Repubblica della Macedonia del Nord	//	<p>Punto II.2 c) è stato ottenuto da latte crudo non sottoposto ad alcun trattamento termico né trattamento fisico o chimico durante il processo di lavorazione,</p> <p><i>Si ritiene che questa voce faccia riferimento al fatto che i prodotti non siano stati sottoposti ai trattamenti di cui al certificato RMN-L01 che è invece specifico per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente</i></p>
MAROCCO	MA-L01	Certificato sanitario relativo a latte e derivati del latte esportati dall'Italia verso il Marocco	<p>II.1 Il latte proviene da allevamenti indenni dalla tubercolosi e dalla brucellosi</p> <p><i>Richiede tracciabilità specifica solo per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente. Per i prodotti a partire da latte crudo il requisito è coperto dalle norme UE</i></p>	<p>Punto II 4) Sono stati preparati a partire da: per i formaggi a base di latte crudo: nel corso del processo di fabbricazione i formaggi hanno subito una stagionatura di almeno 60 giorni (1); per i prodotti sottoposti a trattamento termico: tali prodotti hanno subito uno dei seguenti trattamenti termici: processo di sterilizzazione con una temperatura minima di 132°C per almeno un secondo (Temperatura Ultra Elevata [UHT]), oppure processo di pastorizzazione con una temperatura minima di 72°C per almeno 15 secondi (pastorizzazione alta) nel caso del latte con pH <7, oppure pastorizzazione alta applicata due volte nel caso del latte con pH >7;</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
MESSICO	MX-L05	Certificato per l'esportazione verso il Messico di latte e/o prodotti a base di latte della specie bovina	//	<p>Punto 4: Il latte o il prodotto sono stati sottoposti ad uno sei seguenti trattamenti termici:</p> <p>a) Temperatura non inferiore a 132°C per almeno un secondo; oppure, b) Temperatura non inferiore a 120°C per almeno 60 secondi; oppure c) Temperatura non inferiore a 115°C per almeno 120 secondi; oppure d) Temperatura non inferiore a 110°C per almeno 180 secondi; oppure e) Temperatura non inferiore a 72°C per almeno 15 secondi con un valore di pH inferiore a 7.0 ; oppure sottoposto a doppia pastorizzazione; oppure, f) Il prodotto è stato sottoposto ad un processo di stagionatura nello stabilimento di produzione o maturazione per un periodo non inferiore ai 60 giorni; oppure certificare che ha raggiunto un valore di pH inferiore a 6.0 durante il processo.</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
MOLDAVIA	MDA-L01	Certificato veterinario per i prodotti a base ottenuti da latte vaccino, di pecora, di capra e di bufala destinati al consumo umano da importare nella Repubblica di Moldova (HTB)	//	<p>Punto II.1 2) è stato sottoposto a trattamento termico o è stato prodotto a partire da latte crudo che abbia subito un trattamento di termizzazione che prevede un'unico trattamento termico con un effetto termico almeno equivalente a quello di un processo di pastorizzazione che consiste nel mantenere una temperatura di almeno 72 ° C per 15 secondi e, se del caso, è sufficiente a garantire una reazione negativa al test della fosfatasi alcalina effettuato immediatamente dopo il trattamento termico.</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
MOLDAVIA	MDA-L02	Certificato sanitario relativo ai prodotti a base di latte crudo destinati al consumo umano da importare nella Repubblica di Moldova	//	<p>Punto II.2 c) è stato ottenuto da latte crudo non sottoposto ad alcun trattamento termico né trattamento fisico o chimico durante il processo di produzione,</p> <p><i>Si ritiene che questa voce faccia riferimento al fatto che i prodotti non siano stati sottoposti ai trattamenti di cui al certificato MDA-L01 che è invece specifico per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente</i></p>
MONTENEGRO	ME-L01	Certificato sanitario per prodotti a base di latte ottenuti da latte vaccino, di pecora, di capra e di bufala destinati al consumo umano da importare in Montenegro	//	<p>Punto II.1 (b): sono stati sottoposti a un processo di pastorizzazione o sono stati prodotti con latte crudo che ha subito un trattamento di pastorizzazione per mezzo di un singolo trattamento termico avente un effetto termico almeno equivalente a quello ottenuto con il processo di pastorizzazione a una temperatura non inferiore ai 72°C per non meno di 15 secondi e, se del caso, sufficiente ad assicurare una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina condotto immediatamente dopo il trattamento termico</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
MONTENEGRO	ME-L03	Certificato veterinario per prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo destinati al consumo umano	//	<p>Punto II.2 (c) è stato ottenuto da latte crudo che non è stato sottoposto a nessun trattamento termico né a trattamenti chimico-fisici durante il processo di produzione; o è stato ottenuto a partire da latte crudo che non è stato sottoposto ad alcun trattamento termico né fisico né chimico prima del processo di lavorazione,</p>

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
				<i>Si ritiene che questa voce faccia riferimento al fatto che i prodotti non siano stati sottoposti ai trattamenti di cui al certificato ME-L01 che è invece specifico per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente</i>
NUOVA CALEDONIA	NC-L01	Certificato sanitario relativo ai prodotti destinati al consumo umano esportati verso la Nuova Caledonia – LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Punto D-3 Il latte proviene esclusivamente da animali appartenenti ad un allevamento indenne da tubercolosi bovina <i>Richiede tracciabilità specifica solo per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente. Per i prodotti a partire da latte crudo il requisito è coperto dalle norme UE</i>	//
NUOVA ZELANDA	NZ-L02	Certificato sanitario per l'esportazione dall'Unione Europea e dalla Svizzera verso la Nuova Zelanda di latte e prodotti a base di latte	//	Punto V b: I prodotti sono pastorizzati OPPURE/OR c. I prodotti ottenuti da latte termizzato ha un valore di umidità non superiore al 39% ed un pH non superiore a 5.6. Il latte utilizzato per produrre questi prodotti ha subito un trattamento termico che ha consentito il rapido raggiungimento e mantenimento per 16 secondi della temperatura di 64.5°C. I prodotti sono stati conservati per 90 giorni ad una temperatura non inferiore (maggiore di) a 7°C. OPPURE/OR d. I prodotti stagionati ottenuti da latte crudo hanno subito durante la lavorazione (fase di formazione della cagliata) un trattamento termico non inferiore ai 48°C ed hanno un valore di umidità inferiore al 36%. I prodotti sono stati conservati ad una temperatura non inferiore ai 10°C per almeno 6 mesi (incluso il periodo del viaggio) OPPURE/OR e. I prodotti a base di latte sotto elencati sono prodotti ottenuti a partire da latte crudo (non pastorizzato) <i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i>
PANAMA	PAN-L01	Certificato d'origine e sanità per l'esportazione di latte e prodotti a base di latte	//	I prodotti sono stati ottenuti da latte sottoposto ad un trattamento di pastorizzazione e/o sono stati sottoposti ad un processo di maturazione per almeno 60 giorni. <i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i>
PERU	PE-L01 Certificato TRACES	Certificato zoosanitario per l'esportazione in Perù di latte e prodotti a base di latte provenienti dall'Italia	//	Punto D 6: Il latte è stato sottoposto ad almeno uno dei seguenti trattamenti; a) Trattamento UHT ad una temperatura non inferiore a 132°C per almeno un secondo; o b) Pastorizzazione rapida (HTST) non inferiore a 72°C per almeno 15 secondi se il pH è inferiore a 7 ; o

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
				<p>c) Pastorizzazione rapida (HTST) per due (2) volte consecutive se il pH è uguale o superiore a 7; d) Pastorizzazione lenta non inferiore a 63° C per almeno 30 minuti; o e) Il formaggio ottenuto da latte crudo è stato sottoposto ad un processo di stagionatura non inferiore a 60 giorni ad una temperatura uguale o superiore a 2° C.</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
REPUBBLICA POPOLARE DI CINA	RPC-L01	Certificato veterinario ai fini dell'esportazione di prodotti a base di latte dall'Italia verso la Repubblica Popolare di Cina	<p>ATTESTAZIONI SANITARIE, primo trattino Il latte proviene da allevamenti in cui negli ultimi 12 mesi non ci sono stati casi di brucellosi, tubercolosi, paratubercolosi e carbonchio ematico</p> <p><i>Richiede tracciabilità specifica per tutte le categorie di prodotto</i></p>	<p>4° trattino: i prodotti sono stati ottenuti la latte sottoposto ad un trattamento di pastorizzazione e/o sono stati sottoposti ad un processo di maturazione per almeno 60 giorni</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
SUD AFRICA	SA-L01	Certificato per l'esportazione di prodotti a base di latte dall'Italia verso il Sud-Africa	//	<p>Punto 4.1: In caso di latticini e/o prodotti a base di latte provenienti da zone in cui non sono stati registrati focolai di Afta Epizootica durante gli ultimi 12 mesi prima della raccolta del latte ed in cui non è stata effettuata alcuna vaccinazione contro l'Afta Epizootica negli ultimi 12 mesi prima della raccolta del latte: 4.1.1 trattamento a temperatura ultra elevata a 132°C per un secondo, e/o 4.1.2 pastorizzazione a 72°C per 15 secondi o a 60°C per 30 minuti, e/o 4.1.3 sterilizzazione mediante calore per 30 minuti a una pressione di 15 libbre (100kPa), e/o 4.1.4 un processo di acidificazione tale da abbassare il pH e mantenerlo inferiore a 6 per almeno un'ora.</p> <p>Punto 4.2 In caso di latticini e/o prodotti a base di latte provenienti da zone in cui è stato registrato un focolaio di Afta Epizootica durante gli ultimi 12 mesi prima della raccolta del latte o in cui è stata effettuata vaccinazione contro l'Afta Epizootica negli ultimi 12 mesi prima della raccolta del latte: 4.2.1 il prodotto non è un formaggio a base di latte crudo 4.2.2 trattamento a temperatura ultra elevata a 132°C per almeno un secondo, e/o 4.2.3 trattamento termico iniziale che abbia un effetto almeno uguale a quello ottenuto con la pastorizzazione a una temperatura non inferiore a 72°C per 15 secondi, così da produrre una reazione negativa al test per la fosfatasi, seguito da: (i) un secondo trattamento termico che comprenda pastorizzazione ad alta temperatura, UHT o sterilizzazione, così da produrre una reazione negativa al test per la perossidasi, o</p>

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
				<p>(ii) in caso di latte in polvere o di un prodotto a base di latte in polvere, un secondo trattamento termico che abbia un effetto almeno equivalente a quello ottenuto con il primo trattamento termico, così da produrre una reazione negativa al test per la fosfatasi, seguito da un processo di asciugatura/essiccazione, o</p> <p>(i) un processo di acidificazione tale da abbassare il pH e mantenerlo inferiore a 6 per almeno un'ora.</p> <p>Punto 5. In caso di formaggio ottenuto da latte crudo/non pastorizzato, il Paese deve essere indenne dall'Afta Epizootica e devono essere stati effettuati i seguenti controlli (cancellare la frase se non applicabile):</p> <p>5.1 Il formaggio è stato conservato a una temperatura idonea per un periodo non inferiore a 90 giorni a partire dalla data di produzione dei formaggi a lunga vita commerciale (shelf-life) (conté, cantal, Roquefort, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone etc.)</p> <p>5.2 Un processo di acidificazione tale da abbassare il pH e mantenerlo inferiore a 6 per almeno un'ora.</p> <p>5.3 I seguenti valori sono stati monitorati nel corso della produzione del formaggio:</p> <p>(i) il pH durante il processo di acidificazione,</p> <p>(ii) la concentrazione di sale,</p> <p>(iii) il contenuto di umidità.</p> <p>5.4 dopo un periodo di stagionatura minimo di 60 giorni, il prodotto è stato testato per la Listeria monocytogenes con esito negativo.</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
SERBIA	RS-L01	Certificato sanitario per i prodotti a base di latte ottenuti da latte di vacca, pecore, capre e bufale per il consumo umano e destinati all'esportazione verso la Repubblica di Serbia	<p>Punto 5.1 Il latte proviene da un allevamento riconosciuto indenne negli ultimi 6 mesi da Brucellosi bovina, Tubercolosi bovina e Leucosi enzootica bovina</p> <p><i>Richiede tracciabilità specifica solo per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente. Per i prodotti a partire da latte crudo il requisito è coperto dalle norme UE</i></p>	<p>Punto 6.1 che il prodotto a base di latte sopra indicato</p> <p>a) è stato preparato a partire da latte crudo</p> <p>b) è stato sottoposto o è stato prodotto a partire da latte crudo che è stato sottoposto ad un trattamento di pasteurizzazione che consiste in un unico trattamento termico con un effetto termico almeno equivalente a quello ottenuto con un processo di pasteurizzazione ad almeno 72° per 15 secondi e, se del caso, sufficiente ad assicurare una reazione negativa alla fosfatasi alcalina;</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
SERBIA	RS-L02	Certificato sanitario per l'importazione nella Repubblica di Serbia di prodotti lattiero caseari a base di latte crudo destinati al consumo umano.	//	<p>Punto II.2 c): che è stato ottenuto da latte crudo non sottoposto ad alcun trattamento termico né trattamento fisico o chimico durante il processo di produzione,</p>

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
				<i>Si ritiene che questa voce faccia riferimento al fatto che i prodotti non siano stati sottoposti ai trattamenti di cui al certificato RS-L01 che è invece specifico per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente</i>
TAIWAN	TW-RC L01	Certificato veterinario per l'esportazione dall'Italia verso la Repubblica di Cina di prodotti a base di latte destinati al consumo umano	//	<p>Punto 4.5 : I prodotti sono stati ottenuti da latte sottoposto ad un trattamento di pastorizzazione e/o sono stati sottoposti ad un processo di maturazione per almeno 60 giorni.</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
TUNISIA	TN-L01	Certificato sanitario per l'importazione in Tunisia di latte e prodotti a base di latte destinati al consumo umano.	//	<p>Punto IV 2: I prodotti di cui al presente certificato sono stati sottoposti a pastorizzazione o sterilizzazione durante la loro fabbricazione oppure I prodotti a base di latte crudo nel corso del processo di fabbricazione i formaggi hanno subito una stagionatura di almeno 60 giorni;</p> <p>Punto IV 7: I prodotti sono stati preparati con latte o crema sottoposti a trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione Oppure I prodotti sono stati preparati con latte crudo che soddisfa tutti i requisiti delle normative comunitarie.</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
TURCHIA	TR-L01	Certificato veterinario sanitario per l'esportazione di prodotti base di latte destinati al consumo umano verso la Repubblica di Turchia (*)	//	<p>Punto II.1[(b): nel caso di prodotti a base di latte crudo di vacche, pecore, capre o bufale, sono stati sottoposti prima dell'importazione nel territorio della Repubblica di Turchia:/ [i] a un processo di sterilizzazione per cui è stato ottenuto un valore F0 pari o superiore a 121 °C per tre minuti], oppure [ii] a un trattamento a ""ultra-alta temperatura"" (UHT) di almeno 135°C per un periodo di durata appropriata] oppure [iii] a un trattamento di pastorizzazione rapida ad elevata temperatura (HTST), a 72 °C per 15 secondi, applicato due volte al latte con un pH pari o superiore a 7,0 sufficiente a garantire, se del caso, una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina immediatamente dopo aver subito il trattamento termico],/ oppure [iv] a un trattamento con un effetto equivalente alla pastorizzazione di cui al punto iii) sufficiente a garantire, se del caso, una reazione negativa al test della fosfatasi alcalina applicato immediatamente dopo il trattamento termico],/ oppure [v] a un trattamento HTST del latte crudo con un pH inferiore a 7,0],/ oppure [vi] a un trattamento HTST associato ad un altro trattamento fisico, ossia [vi] 1) ad un abbassamento del pH al di sotto di 6 per un'ora],/ o [vi] 2) ad un ulteriore trattamento termico pari o superiore ad almeno 72 °C, in associazione all'essiccazione];</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>

PAESE	CERTIFICATO	DESCRIZIONE CERTIFICATO	REQUISITI SPECIFICI SANITA ANIMALE	REQUISITI SPECIFICI SICUREZZA ALIMENTARE
TURCHIA	TR-L02	Certificato sanitario per i prodotti lattiero-caseari ottenuti da latte di mucca, pecora, capra e bufala destinati al consumo umano da importare nella Repubblica di Turchia (*)	//	<p>Punto II.1 (a) è stato sottoposto, o è stato ottenuto da latte crudo che ha subito un processo di pastorizzazione basato su un unico trattamento termico con un effetto termico pari o superiore a quello raggiunto da una pastorizzazione di almeno 72 °C per 15 secondi, e se del caso, sufficiente ad assicurare una reazione negativa al test di fosfatasi alcalina immediatamente dopo il trattamento termico</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
TURCHIA	TR-L03	Certificato d'origine e sanità per l'esportazione di latte e prodotti a base di latte crudo destinati al consumo umano	//	//
UCRAINA	TRACES	Si informa che è stato pubblicato nel Sistema Traces il seguente certificato dedicato all'export verso l'Ucraina: 1. Latte pastorizzato e relativi prodotti a base di latte	//	<p>II.1.4 Il latte o l'ingrediente lattico di cui è costituito tale prodotto è stato riscaldato a una temperatura non inferiore a 72 °C per almeno 15 secondi oppure è stato sottoposto a un trattamento con un effetto almeno equivalente o alla trasformazione dei prodotti lattiero-caseari fabbricati a partire da latte crudo (stagionatura di oltre 60 giorni), al fine di evitare la presenza di microrganismi vegetativi patogeni</p> <p><i>N.B. Il certificato non richiede di valorizzare il trattamento specifico applicato sul prodotto, in questi casi si applica quanto previsto nel paragrafo 8.1 "Informazioni relative alle tipologie di trattamento applicate" utilizzando il Modulo in allegato 3</i></p>
VIETNAM	<u>VN-L01</u>	Certificato veterinario per l'esportazione di prodotti lattiero-caseari dall'Italia verso il Vietnam	<p>Punto 2 Il latte utilizzato per la lavorazione dei prodotti a base di latte proviene da allevamenti ufficialmente indenni da brucellosi e tubercolosi</p> <p><i>Richiede tracciabilità specifica solo per prodotti ottenuti a partire da latte trattato termicamente. Per i prodotti a partire da latte crudo il requisito è coperto dalle norme UE</i></p>	//

CARTA INTESTATA AUSL

REGIONE AUSL di

ATTESTAZIONE SANITARIA INTEGRATIVA LATTE DA ALLEVAMENTO

ORIGINE DEL PRODOTTO

Azienda di produzione Indirizzo

Codice aziendale

GARANZIE SANITARIE¹Visti gli atti d'ufficio, dichiarazioni di provenienza degli animali il sottoscritto Veterinario Ufficiale attesta che il latte²:

- proviene da animali che sono nati e allevati in Italia;
- proviene da animali che sono nati e allevati in un Paese della Unione Europea:

Il sottoscritto Veterinario Ufficiale dichiara inoltre che:

- Il latte proviene da allevamenti in cui negli ultimi 12 mesi non ci sono stati casi di brucellosi, tubercolosi, paratubercolosi e carbonchio ematico

REPUBBLICA POPOLARE CINESE

- Il latte proviene da un'azienda ufficialmente indenne da brucellosi (B. abortus e B. melitensis), e tubercolosi

FEDERAZIONE RUSSA

- Il latte proviene da allevamenti indenni dalla tubercolosi e dalla brucellosi

MAROCCO

- Il latte proviene esclusivamente da animali appartenenti ad un allevamento indenne da tubercolosi bovina;

NUOVA CALEDONIA

- Il latte proviene da un allevamento riconosciuto indenne negli ultimi 6 mesi da Brucellosi bovina, Tubercolosi bovina e Leucosi enzootica bovina

SERBIA

- Il latte proviene da un allevamento riconosciuto indenne negli ultimi 6 mesi da Brucellosi bovina, Tubercolosi bovina

VIETNAM

IL VETERINARIO UFFICIALE

....., lì

¹ La presente attestazione vale 180 giorni dalla data di sottoscrizione salvo revoca da parte dell'autorità competente che l'ha sottoscritta qualora venissero a mancare le condizioni che ne hanno permesso la sottoscrizione

² Applicare una "X" sui riquadri relativi alle voci applicabili

CARTA INTESTATA AUSL

REGIONE EMILIA ROMAGNA

A.U.S.L. della Provincia _____ - Servizio Veterinario di _____

CERTIFICATO DI TRASFERIMENTO E TRACCIABILITA' LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE TRA IMPIANTI DI PRODUZIONE/DEPOSITO

N°/2022

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotti	Lotto n.	Data di produzione	Tipo di Trattamento	Paese/i di origine del latte	Peso netto (kg)
			<input type="checkbox"/> Pastorizzazione <input type="checkbox"/> Stagionatura > 60 gg		

DICHIARAZIONE

Su richiesta della Ditta e visti gli atti d'ufficio, il sottoscritto Veterinario Ufficiale della A.S.L. della Provincia di _____ certifica che i prodotti sopra indicati,

Prodotti da: _____ (Nome, Indirizzo, Approval number)

Spediti da: _____ (Nome, Indirizzo, Approval number)

Destinati a: _____ (Nome, Indirizzo, Approval number)

Sono idonei alla esportazione verso il/i seguente/ i Paese/i Terzo/i /:

- CILE** (In caso di prodotti stagionati a base di latte crudo stagionatura di almeno 60 giorni, dal/...../..... al/...../..... (indicare la data))
- COREA DEL SUD** (Dettaglio trattamento specifico:...)
- GIAPPONE** (Dettaglio trattamento specifico:....)
- KOSOVO (KS-L 01)** (Dettaglio trattamento:...)
- INDIA** (Prodotto non fabbricato con caglio di origine animale)
- REPUBBLICA POPOLARE CINESE** (Il latte proviene da allevamenti in cui negli ultimi 12 mesi non ci sono stati casi di brucellosi, tubercolosi, paratubercolosi e carbonchio ematico)
- USA** (Il latte/prodotto a base di latte è stato ottenuto in, in una regione inclusa nell'elenco di cui al 9 CFR 94.1(a)(2), da latte prodotto in in una regione inclusa nell'elenco di cui al 9 CFR 94.1(a)(2) e considerata indenne da afta e peste bovina. Il latte/prodotto a base di latte non è mai transitato in una regione riconosciuta non indenne da afta e peste bovina, fatto salvo quando ciò sia avvenuto in contenitori sigillati ai sensi del 9 CFR 94.16(c))
- FEDERAZIONE RUSSA** (il latte proviene da un'azienda ufficialmente indenne da brucellosi (B. abortus e B. melitensis), e tubercolosi)

Per prodotti sottoposti a trattamento termico: (In caso di prodotti a base di latte ottenuti a partire da latte crudo il Reg CE 853/2004 prevede già che la materia prima sia ottenuta esclusivamente da allevamenti indenni da Brucellosi (BRC) e ufficialmente indenni da Tubercolosi (TBC))

MAROCCO (il latte proviene da allevamenti indenni dalla tubercolosi e dalla brucellosi)

NUOVA CALEDONIA (il latte proviene esclusivamente da animali appartenenti ad un allevamento indenne da Tubercolosi bovina)

SERBIA (il latte proviene da un allevamento riconosciuto indenne negli ultimi 6 mesi da Brucellosi bovina, Tubercolosi bovina e Leucosi enzootica bovina)

VIETNAM (il latte proviene da un allevamento riconosciuto indenne negli ultimi 6 mesi da Brucellosi bovina, Tubercolosi bovina)

BOSNIA ERZEGOVINA BiH-L 03 – BRASILE – KOSOVO KS-L 01 KS-L 03 – INDIA – MACEDONIA RMN-L01 – MAROCCO – MESSICO – MOLDAVIA MDA-L01 – MONTENEGRO ME-L01 – NUOVA ZELANDA – PANAMA – PERU' – REPUBBLICA POPOLARE CINESE – SUD AFRICA – SERBIA RS-L01 – TAIWAN – TUNISIA – TURCHIA – UCRAINA
(Il latte o il latte che ha dato origine ai prodotti lattiero-caseari è stato sottoposto a pastorizzazione o qualsiasi combinazione di misure con prestazioni equivalenti descritte nel Codex Alimentarius – “Codice delle prassi igieniche per il latte e i prodotti lattiero-caseari”, che garantiscono la sicurezza del prodotto)

Fatto a _____ il _____

IL VETERINARIO UFFICIALE

.....

CARTA INTESTATA AUSL

CERTIFICATO SANITARIO PER L'ESPORTAZIONE DI LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE DESTINATI AL CONSUMO UMANO
HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORT OF MILK AND DAIRY MILK PRODUCTS
INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION

<p align="center">_____ (indirizzo/address) _____ Regione/Region, _____ (AUSL/local Health Units)</p>	
<p>1. Identificazione del prodotto/ Identification of products</p> <p>1.2 Descrizione del of prodotto/ <i>description of the product</i> _____</p> <p>1.3 Data di produzione:/<i>date of production</i> _____</p> <p>1.4 Tipo di imballaggio:/ <i>type of package</i> _____</p> <p>1.5 Numero di colli:/ <i>number of packages</i> _____</p> <p>1.6 Peso netto (kg):/ <i>net weight (kg)</i> _____</p> <p>1.7 Condizioni di stoccaggio e di trasporto:/ <i>Conditions of storage and transport</i></p> <p>_____</p>	
<p>2. Origine delle merci/ Origin of the goods</p> <p>2.1 Nome, numero di riconoscimento ed indirizzo dello stabilimento/ <i>Name, approval number and address of the establishment:</i> _____</p> <p>2.2 Unità amministrativa territoriale/ <i>Administrative-territorial unit:</i> _____</p>	
<p>3. Destinazione delle merci / Destination of the goods:</p> <p>3.1 Nome, indirizzo e paese / <i>Name, address and country:</i> _____</p>	
<p>4. Attestazione sanitaria</p> <p>Il sottoscritto Veterinario ufficiale certifica che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti di cui al presente certificato sono stati fabbricati in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e sottoposto a regolare controllo ufficiale da parte del Servizio veterinario competente • I prodotti di cui al presente certificato sono idonei al consumo umano e sono liberamente commercializzabili sul territorio della Comunità europea. • Si rilascia il presente certificato ai fini dell'esportazione verso _____ (indicare il Paese terzo) 	<p>4. Health Attestations</p> <p><i>I, the undersigned official veterinarian certify that:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>The products referred to this certificate have been manufactured in an establishment approved under Reg. (CE) 853/2004 and subjected to regular official controls by the competent Veterinarian Service;</i> • <i>The products referred to this certificate are fit for human consumption and they can be freely marketed on the territory of the European Community.</i> • <i>This certificate is issued for export purpose towards _____ (Third country)</i>
<p>(Spazio per eventuali dichiarazioni aggiuntive richieste dal paese Terzo):</p>	<p>Space for additional declarations</p>

Data / Date:

Veterinario Ufficiale (Nome e Cognome) / *Official Veterinarian (Name and Surname):*Timbro ufficiale/ *Official Stamp*Firma / *Signature*